

Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

2.3 dl Öl	erhitzen
4.6 kg Hackfleisch	in Pfanne geben
11.5 EL Mehl	
11.5 TL Salz	darüberstreuen, unter wenden anbraten
11.5 Stück Knoblauchzehen	
184 g Tomatenpuree	
11.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
11.5 Stück Lorbeerblatt	
11.5 Stück Nelken	
6.9 g Thymian	Teelöffel nicht Gramm
1.15 Liter Rotwein	dazugeben, Wein einkochen lassen
276 g Bratensauce	
3.45 Liter Wasser	mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen.
4.6 kg Hörnli	in Salzwasser kochen
2.3 kg Apfelmus	
460 g Reibkäse	